



Dr' Brösel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ½ l Milch
- ¼ l Sahne
- ¼ l Wasser
- 150 g Riebelgrieß
- 150 g Weizengrieß
- 100 g Polenta
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Milch, Sahne, Wasser und Salz in einer Pfanne aufkochen. Den Grieß einrühren und überkühlen lassen. Butter oder Butterschmalz dazugeben und nach Bedarf rühren oder stochern bis die Masse zu Brösel zerfällt.



Genuss-Tipp

Schmeckt hervorragend mit Kirschen oder Heidelbeeren bzw. Apfelmus – je nach Saison. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Dazu eine heiße Tasse Kaffee.



*Das Küchenteam vom
Schafberg Hüsli wünscht
gutes Gelingen!*

ZU HAUSE IM MONTAFON

Gargellen
SCHAFBERG HÜSLI